

PHILIPS

Keukenapparatuur

Wat je ook creëert in de keuken...
**met Philips pakt
het altijd goed uit!**

Tot
€25
cashback
op geselecteerde
keukenapparatuur



Hoe ontvang je tot **€25 cashback**?

Let op: Tijdens het registreren dien je een foto/scan van het aankoopbewijs en de streepjescode te uploaden

Stap 1: Ga naar www.philips.nl/acties, klik op de betreffende actie

Stap 2: Vul het registratieformulier in. Tijdens het registreren dien je een foto/scan van het aankoopbewijs en de streepjescode te uploaden.

Stap 3: Na ontvangst van alle bovenstaande documenten streven we ernaar het cashback bedrag binnen 4 weken op de betreffende bankrekening te storten.

Het insturen van een kopie van het aankoopbewijs en de volledige originele (!) streepjescode van de verpakking kan eventueel ook per post. Je dient de genoemde documenten dan samen met de bevestigingsmail die je ontvangt na de registratie op te sturen naar:

Philips Consumer Lifestyle
Postbus 8547
5605 KM Eindhoven



€10
cashback

HR2093/00



€15
cashback

HR2195/00
HR2196/08
HR1578/00
HR1673/90
HR7762/00



€20
cashback

HR1647/00



€25
cashback

HR7777/00
HR7778/00

Actievooraarden:

- Deze actie geldt alleen voor aankopen door consumenten gedaan in Nederland in de periode van 29 oktober 2015 t/m 4 januari 2016
- Deze actie geldt alleen op bovenstaande typenummers
- Philips aanvaardt max. 3 registraties per deelnemend product per deelnemer
- Volledige inzendingen dienen uiterlijk 18 januari 2016 in ons bezit te zijn
- Bij het per post versturen van de benodigde documenten, wordt de officiële verzenddatum aangegeven door de poststempel
- Onvolledige en onvoldoende gefrankeerde inzendingen worden niet geaccepteerd
- Deze aanbieding is niet geldig in combinatie met andere acties en/of aanbiedingen
- Het bedrag kan alleen per bank- of giro-overschrijving aan u worden overgemaakt
- Wij adviseren u het originele aankoopbewijs te bewaren voor garantiedoeleinden
- Minimale leeftijd voor deelname aan deze actie is 18 jaar. Nog geen 18? Vraag dan uw ouder of wettelijk vertegenwoordiger om de registratie te voltooien

Kijk voor meer informatie en deelnemende winkels op www.philips.nl/acties of bel met de Philips Consumentenlijn: 0900 - 202 11 77 (€ 0,50 per gesprek).

twitter.com/PhilipsNL

Philips is niet aansprakelijk voor enige vertraging of verhindering in de uitvoering van deze actie welke buiten haar macht ligt. Deze actie wordt georganiseerd door Philips Nederland B.V. vragen of opmerkingen kunt u richten aan de Philips Consumentenlijn op 0900 202 11 77 (€0,50 per gesprek). Uw persoonsgegevens zullen worden verwerkt teneinde de premium te kunnen toesturen, Philips hanteert een Privacybeleid dat u kunt terugvinden op www.philips.nl/privacypolicy



Creër zelf de lekkerste recepten
met je Philips keukenapparatuur!

Ingrediënten:

- 500 gram liefst overrijpe tomaten (liefst ontveld)
- 0,5 komkommer
- 1 hele chilipeper
- 1 stengel selderij
- Sap van 1 limoen
- 12 balletjes buffelmozzarella
- 1 Jsklontjes
- Zout
- Theelepel pesto
- Tabasco
- Blaadjes basilicum



Pittige Pesto Gazpacho met Mozzarella



Creër zelf de lekkerste recepten
met je Philips keukenapparatuur!

Ingrediënten:

- 1/2 liter magere yoghurt
- 50 gram Whey Perfection
- 250 gram blauwe bessen
- 10 aardbeien
- 200 gram frambozen
- Sap van 1 limoen
- 1 theelepel stevia-poeder



Sport Smoothie met Whey Perfection

Dit sapje is geïnspireerd op de klassieke Spaanse soep met een pittig tintje. Lekker tijdens de lunch of als opstarter bij het ontbijt. Het zachte van de buffelmozzarella past perfect bij de pittige peper.

Werkwijze:

1. Snijd de zaadjes uit de chilipeper en ontvel de tomaten.
2. Snijd alle groenten fijn en doe deze met het limoensap en het ijs in de blender; meng ze fijn. Wanneer de drank te dik is mag je wat water of rode wijnazijn toevoegen voor een sterkere smaak.
3. Breng op smaak met zout.
4. Giet de drank in de glazen en leg hierop 2 balletjes mozzarella en tussen de mozzarella een halve theelepel groene pesto.
5. Garneer met 2 kleine blaadjes basilicum.
6. Serveer met tabasco.

Een heerlijke opstarter of een goed alternatief voor een vergeten ontbijt. De blauwe bessen en de frambozen zitten boordevol anti-oxidanten wat goed is voor het immuunsysteem. Door de toevoeging van Whey Perfection, wat veel eiwit bevat, is de smoothie perfect voor bij het sporten.

Werkwijze:

1. Doe alle ingrediënten in een blender.
2. Blender dit tot een mooie smoothie. Mocht de smoothie te dik zijn, mag je hem verdunnen met melk.
3. Giet de smoothie in de glazen en garneer eventueel met wat achtergehouden vruchtjes framboos en wat blauwe besjes.

